

# APÉRITIF

Découvrez notre sélection de cocktails et d'apéritifs, parfaits pour égayer vos papilles !

## COCKTAILS

---

<b>Karine</b>	12	<b>Spritz</b>	12
Prosecco, perrier, sirop de fleur de sureau		Red (apérol), green, yellow	
<b>Mojito</b>	10	<b>New Spritz lavande</b>	15
Rhum, soda, citron vert et feuilles de menthe fraîche		<b>Gin Tonic Combava</b>	10

## CHAMPAGNE

---

	coupe 12cl	75cl		
<b>Prosecco D.O.C.</b>	7.5	40	<b>Ruinard Brut</b>	150
<b>Veuve Pelletier Brut</b>	10	50		

## ALCOOL

---

<b>Verre de vin</b>	6.5	<b>Whisky</b>	5.5
Domaine Eole (blanc, rouge, rosé)		<b>Gin tonic/campari</b>	5.5
<b>Kir vin blanc</b>	7.5	<b>Picon bière</b>	6
Crème de cassis, mûre ou pêche		<b>Heineken</b>	4
<b>Kir royal</b>	12	<b>Desperados</b>	6
Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche		<b>Monaco/panaché</b>	5
<b>Martini blanc/rouge</b>	4.5	<b>Bière pression</b>	
<b>Suze</b>	4.5	Boc (10cl)	2
<b>Ricard/Pastis/Casanis</b>	3	Demi (25cl)	4.5
<b>Rhum Havana/Captain Morgan</b>	4	Pinte (50cl)	8.5

## SANS ALCOOL

---

<b>Virgin mojito</b>	8	<b>Sirop</b> (menthe, grenadine, pêche, fun blue)	3
<b>Sunset</b> (mélange de jus de fruits)	8	<b>Jus de fruits</b> (pomme, orange, ananas, fraise)	4.5
<b>Spritz lavande 0% alcool</b>	13	<b>Coca/coca zéro/fuzetea/perrier</b>	4
<b>Bière sans alcool</b>	5	<b>Diabolo grenadine/menthe</b>	4
<b>Thé glacé</b> (fraise-rhubarbe, litchi, mojito)	5.5	<b>Eau minérale plate</b> (Thonon)	5.5
		<b>Eau minérale gazeuse</b> (San Pellegrino)	6

# CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés  
avec amour et fait maison par notre  
Cheffe Manon

## ANTIPASTI

---

### Planche 20

Assortiment de charcuterie et fromages Italiens  
avec focaccia maison garnie aux saveurs du soleil, l'huile  
d'olive et origan

### Saint-Marcellin 10

Saint-Marcellin rôti au miel, romarin et noisettes  
torréfiées

### Saint Jacques en coquilles

Persillade et vin blanc

6 pièces 14

12 pièces 26

### Houmous de betterave 8

Houmous de betterave, croûtons à l'ail maison, pickles  
d'oignons rouge

## ENTREES

---

### Tomates burrata 15

Tomates anciennes, burrata, pesto maison, huile de  
roquette et roquette fraîche

### Tartare de Saint-Jacques 19/28 en plat

Tartare de Saint-Jacques, fruit de la passion et agrumes,  
sésame noir, zeste de combava, tagliatelles de courgette  
et salade

### Mille-feuilles de légumes 14

Mille-feuilles de légumes du soleil, scamorza fumée, tuile  
de pecorino et poudre d'olive noire

### Carpaccio de bresaola 16/24 en plat

Carpaccio de bresaola, huile de basilic violet, pignons,  
roquette et copeaux de parmesan

## SALADES COMPOSEES

---

### Salade César 18

Salade romaine, poulet pané, croûtons à l'ail, tomates  
cerises, parmesan, oeuf mollet, sauce maison

### Fusilli au pesto 17

Fusilli au pesto, olives noires d'Italie, tomates séchées,  
concombre, poulpe grillé et pignons

## PASTA (pâtes sans gluten disponibles sur demande)

---

### Linguine alle vongolle 26

Linguine aux palourdes, poutargue, ail et persil, tomates  
cerises

### Spaghettis citron ricotta 23

Spaghettis à la crème de citron, ricotta, zestes de citron,  
jeunes pousses d'épinards et guanciale grillé

### Mafaldine au pesto 21

Mafaldine au pesto de courgette maison, roquette,  
noisettes torréfiées, burrata et huile de basilic

### Ravioli tartufo 26

Ravioli à la truffe, brisures et huile de truffe

# CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés  
avec amour et fait maison par notre  
Cheffe Manon

## PLATS (sauce béarnaise ou sauce au poivre au choix)

### Entrecôte de boeuf (selon arrivage) 38

Une institution en Argentine, boeuf élevé au grand air. Sa viande couleur rouge sombre offre un grain fin et régulier. Accompagnée de frites fraîches et salade ou légumes et frites fraîches

### Burger strada romana simple 16 / double 19

Pain aux céréales, steak Angus, pesto rosso, scamozza fumée, coppa grillée, tomates anciennes, roquette, mayonnaise maison - supp truffe 4€

### Burger classico simple 15 / double 18

Pain aux céréales, steak Angus, tomates, cheddar, mayonnaise et ketchup

### Bavette Black Angus 26

Savoureuse et juteuse, un pur plaisir pour les amateurs de viande, 250g, frites fraîches et salade ou frites fraîches et légumes

### Tartare de boeuf 25

Tartare de boeuf à l'italienne, tomates cerises, câpres, parmesan, pignons torréfiés, roquette, frites et salade

### Tartare de saumon 24

Tartare de saumon, crème d'avocat, tomates cerises, zestes de combava, ciboulette, sésame

### Poulpe grillé 29

Poulpe grillé, patate douce rôtie, houmous de betterave et spianata piccante

## PIZZA

### Parma 18

Base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, roquette & crumble de parmesan

### Buratta 19

Base tomate, mozzarella Fior di latte, pignons de pin, pesto, crumble de parmesan, roquette et burrata

### Napolitaine 16

Base tomate, mozzarella Fior di latte, filets d'anchois & câpres

### Calzone 18

Pizza en chausson, base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons & oeuf

### Tartufo 21

Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon blanc truffé, copeaux & huile de truffe

### Chèvre & miel 16

Base crème, mozzarella Fior di latte, chèvre, miel & cerneaux de noix

### Diavola 16

Base tomate, mozzarella Fior di latte, spianata calabrese piquante, poivrons & pesto

### Regina 16

Base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc & champignons

### Margherita 14

Base tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais

### Quattro Formaggi 16

Base crème, mozzarella Fior di latte, chèvre, gorgonzola & parmesan

### Stella 19

Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, tomates cerise, roquette, pesto & crème balsamique

### Parmigiana 16

Base tomate, mozzarella Fior di latte, aubergines, crumble de parmesan & basilic frais

### Campagnetta 19

Base crème de champignons de paris frais, mozzarella Fior di latte, chair à saucisse, de la boucherie d'Eygalières & taleggio

### Mortadella 18

Base crème, mozzarella Fior di latte, mortadelle de Bologne, straciatella, éclats de pistache

### Mezzaluna 20

Bréaola, tomates cerises, roquette, straciatella, huile d'olive et basilic frais

Notre roquette est assaisonnée avec une huile  
d'olives noires mûrées AOP Provence

NOUVEAU - NOUVEAU  
NOUVEAU

## PIZZETTE Accompagnement : salade composée

### Tartufo 16

Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon blanc truffé, copeaux & huile de truffe

### Stella 15

Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, tomates cerise, roquette, pesto & crème balsamique

### Parma 15

Base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, roquette & crumble de parmesan

### Campagnetta 16

Base crème de champignons de paris frais, mozzarella Fior di latte, chair à saucisse, de la boucherie d'Eygalières & taleggio

# CARTE

Tous nos plats et desserts sont réalisés  
avec amour et fait maison par notre  
Cheffe Manon

## MENU BAMBINO

---

### Plat & dessert

12

Pizzette jambon / fromage ou steak haché Black Angus avec frites fraîches ou Pâtes à la sauce tomate, basilic et glace vanille ou chocolat

## DESSERTS

---

<b>Mousse au chocolat</b>	9	<b>Café/thé gourmand</b>	9
Mousse au chocolat, huile d'olive AOP, sel de Camargue		Le traditionnel café/thé de fin de repas accompagné d'un assortiment de desserts maison	
<b>Entremet fruits rouges</b>	9	<b>Glaces et sorbet</b>	
Mousse aux fruits rouges, croustillant de spéculos		Citron, nuty, chocolat, pistache, fraise, framboise, vanille	
<b>Tartelette citron meringuée</b>	8	1 boule	3.5
<b>Tiramisu aux fraises de pays</b>	9	2 boules	5.5
<b>Tiramisu café</b>	9	3 boules	7.5
		Supp chantilly	1

## BOISSONS CHAUDES

---

<b>Expresso</b>	2.5	<b>Thé "Jardin d'Asie"</b>	4
<b>Double expresso</b>	4.5	Menthe, vanille des îles, thé noir Earl Grey, thé noir aux fruits rouges	
<b>Noisette</b>	2.7	<b>Infusions "Jardin d'Asie"</b>	4
<b>Café au lait</b>	4	Menthe poivrée, verveine, verveine-menthe	
<b>Afogato</b>	5		

## DIGESTIFS

---

<b>Limoncello</b>	6	<b>Jack Daniel's</b>	8
<b>Crème de pistache</b>	6	<b>Rhum Don Papa/Diplomatico</b>	7
<b>Liqueur de menthe</b>	6	<b>Cointreau</b>	4.8
<b>Get 27/31</b>	6	<b>Rhum Santa Teresa 1796</b>	7
<b>Poire William</b>	6	<b>Amaretto Disaronno</b>	6
<b>Baileys</b>	6	<b>Grappa cellini</b>	6